Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Vitrine Refrigerada Expositora de Bancada 108.5cm, +2°C/+6°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.035	**Modelo:**	UD3097.035
Marca:	UDEX	**EAN:**	N/D
		Dimensões:	1085 x 395 x 360 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3097.035

FAQ	Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta vitrine refrigerada tem as dimensões de 1085x395x360 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna ideal para bancadas. Para a instalação, é crucial garantir um espaço adicional de, pelo menos, 5 cm em cada lado para uma ventilação adequada e manutenção eficiente, evitando assim o sobreaquecimento e otimizando o seu desempenho. Verifique sempre o manual para requisitos específicos de afastamento., Q: Que tipo de instalação elétrica é necessária para esta vitrine refrigerada? A: Esta vitrine refrigerada requer uma ligação elétrica de 230 V. É fundamental que a tomada utilizada seja adequada e esteja em boas condições, preferencialmente ligada a um circuito independente para evitar sobrecargas e garantir o funcionamento estável do equipamento. Recomenda-se a verificação da instalação elétrica por um profissional qualificado antes da ligação., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta vitrine refrigerada? A: A limpeza desta vitrine é simples devido à sua construção em aço inoxidável e vidro temperado. Utilize um pano macio e detergente neutro para a limpeza regular das superfícies internas e externas. Desligue sempre o equipamento da corrente elétrica antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza. Verifique periodicamente as borrachas de vedação das portas e o estado geral do condensador e evaporador para garantir a eficiência., Q: Quais acessórios estão incluídos com a vitrine refrigerada? A: A vitrine refrigerada inclui 1 estante e 4 bandejas do tipo 1/3x40, que permitem uma organização eficiente dos produtos expostos. Adicionalmente, conta com 4 luzes LED para uma iluminação otimizada e pés ajustáveis para um perfeito nivelamento em qualquer superfície de bancada. Não inclui acessórios de montagem ou fixação à bancada.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	vitrine refrigerada expositora, vitrine refrigeração profissional, vitrine bancada LED
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14775
Alt Text Imagens	Vitrine Refrigerada 2 Planos Udi 4b-vc Leds
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Vitrine Refrigerada 2 Planos Udi 4b-vc Leds
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrines Expositoras > Refrigeradas
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU | Título)	MS0165.462.002M,TF54811,MS0165.462.010M,MS0165.462.001M

Uso Profissional - Dicas	Evite obstruir as saídas dos turbo ventiladores para garantir a circulação uniforme do ar e a estabilidade térmica em ambos os planos., Utilize recipientes Gastronorm de aço inoxidável para uma melhor condutividade térmica e facilidade de higienização no final do turno., Realize a limpeza mensal do condensador para assegurar a eficiência energética e prolongar a vida útil do compressor em ambientes de cozinha quente., Aproveite a iluminação LED integrada para criar contrastes visuais, colocando os produtos de maior margem no plano superior, ao nível do olhar do cliente.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha e Responsáveis de Produção de Tapas, Gestores de F&B de Unidades Hoteleiras, Proprietários de Cafetarias e Pastelarias de Especialidade
Descrição Curta Original	Construído em aço inoxidável e vidro temperado. LEDS de última geração do sistema de iluminação. Modelos compactos de bancada, sem instalação com pés ajustáveis.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1085x395x360 mm Estantes 1 nr Medida Estantes 720x195 mm Bandejas 4 nr Tipo Bandejas 1/3x40 Leds 4 nr Vidro Temp Temperatura +2/+6 ºC Condensadores 1 Turbo ventiladores S Ventiladores 1 Evaporação Estática S nr Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU | Título)	EX19000758,UD2050.038,EX19000759
Uso Profissional - Casos de Uso	Bares de Tapas e Petiscos: Utilização das quatro cubas GN 1/3 para a exposição de produtos perecíveis como saladas frias, conservas e mariscos, mantendo a humidade ideal e a visibilidade total para o cliente no balcão de atendimento., Buffets de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Apresentação de iogurtes, frutas cortadas e charcutaria fina no plano superior e inferior, aproveitando a iluminação LED para destacar a frescura dos produtos enquanto se cumprem as normas HACCP de conservação., Pastelarias e Cafetarias Modernas: Exposição de pastelaria fina refrigerada e sobremesas individuais na estante intermédia de 720x195 mm, permitindo uma segmentação clara entre produtos de rotação rápida e itens premium de maior valor acrescentado.
Uso Profissional - Introdução	Esta vitrine refrigerada de dois planos é uma solução de frio comercial de alta performance, projetada para otimizar o merchandising visual e a segurança alimentar em balcões de serviço intenso. Com um sistema de refrigeração estática apoiado por turbo ventiladores, garante a manutenção rigorosa da cadeia de frio entre +2°C e +6°C, permitindo que estabelecimentos de restauração maximizem as vendas por impulso através de uma exposição higiénica e tecnicamente avançada.

Descricao Resumida

> Vitrine expositora refrigerada de bancada com 2 planos e 108.5 cm. Mantém produtos frescos entre +2°C e +6°C, com iluminação LED e pés ajustáveis.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida especificamente para o setor de restauração e hotelaria, esta vitrine de frio para exposição garante a conservação ideal de alimentos a temperaturas entre +2°C e +6°C. O seu design moderno e dimensões compactas permitem uma integração harmoniosa em balcões de bares, pastelarias e restaurantes, otimizando o espaço disponível sem comprometer a capacidade de apresentação dos produtos. O sistema de refrigeração dinâmica assegura uma distribuição uniforme do ar frio, mantendo os produtos frescos e apelativos para os clientes.

A construção robusta em aço inoxidável e vidro temperado oferece durabilidade e facilita significativamente a limpeza e manutenção, aspetos cruciais em qualquer cozinha profissional. A iluminação LED de última geração realça os alimentos expostos, tornando-os mais convidativos e contribuindo para uma experiência visual premium. Este equipamento de bancada não requer instalação complexa, estando pronto a usar após ligação à corrente, e os seus pés ajustáveis garantem estabilidade perfeita em qualquer superfície.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é perfeita para restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de exibir produtos refrigerados de forma higiénica e atraente. É a escolha ideal para buffets de pequeno-almoço, snack-bares, esplanadas ou qualquer estabelecimento que procure otimizar a experiência do cliente através da apresentação visual e frescura dos alimentos. A sua versatilidade permite a exposição de uma vasta gama de produtos, desde pratos frios a sobremesas, mantendo sempre a temperatura ideal para consumo e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1085 x 395 x 360 mm
Planos de Exposição	2
Estantes	1

Característica	Detalhe
Medida das Estantes	720 x 195 mm
Bandejas	4
Tipo de Bandejas	GN 1/3x40
Iluminação	4 LEDs
Material do Vidro	Vidro Temperado
Temperatura	+2°C a +6°C
Condensadores	1
Turbo Ventiladores	Sim
Ventiladores	1
Evaporação	Estática
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada e o espaço necessário para a sua instalação?
A: Esta vitrine refrigerada tem as dimensões de 1085x395x360 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna ideal para bancadas. Para a instalação, é crucial garantir um espaço adicional de, pelo menos, 5 cm em cada lado para uma ventilação adequada e manutenção eficiente, evitando assim o sobreaquecimento e otimizando o seu desempenho. Verifique sempre o manual para requisitos específicos de afastamento.

Q: É necessária alguma instalação especial para este equipamento de exposição refrigerada?
A: Não, este equipamento é um display compacto de bancada que não requer instalação complexa. Basta ligar à corrente elétrica (230 V). É fundamental que a tomada utilizada seja adequada e esteja em boas condições, preferencialmente ligada a um circuito independente para evitar sobrecargas e garantir o funcionamento estável do equipamento. Recomenda-se a verificação da instalação elétrica por um profissional qualificado antes da ligação.

Q: Como a vitrine garante a frescura dos alimentos?
A: A vitrine possui um sistema de refrigeração com turbo ventiladores e evaporação estática, que mantém uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação e frescura dos produtos expostos. Evitar obstruir as saídas dos turbo ventiladores para garantir a circulação uniforme do ar e a estabilidade térmica em ambos os planos. Utilize recipientes Gastronorm de aço

inoxidável para uma melhor condutividade térmica e facilidade de higienização no final do turno.

Q: Quais acessórios estão incluídos com esta showcase refrigerada?
A: Esta vitrine inclui 1 estante e 4 bandejas do tipo GN 1/3x40, que permitem uma organização eficiente dos produtos expostos. Adicionalmente, conta com 4 luzes LED para uma iluminação otimizada e pés ajustáveis para um perfeito nivelamento em qualquer superfície de bancada. Para a limpeza utilize um pano macio e detergente neutro para a limpeza regular das superfícies internas e externas, desligue sempre o equipamento da corrente elétrica antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza.

Q: Que tipo de produtos o display refrigerado pode armazenar e quais os seus benefícios para pastelarias e esplanadas?
A: Este display refrigerado é ideal para a exposição de uma vasta gama de produtos, desde pratos frios e tapas em bares, a sobremesas e pastelaria refrigerada em pastelarias modernas. Em esplanadas, proporciona uma apresentação apelativa e higiénica, aumentando o impulso de compra do cliente. A iluminação LED integrada é estratégica para criar contrastes visuais, destacando os produtos de maior margem no plano superior, ao nível do olhar do cliente.